



411646S-2017



河南天聚福生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0001S-2017

苏打果味饮料

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

河南天聚福生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定编写。

本标准由河南天聚福生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛良好、张志勇。

H N

Q B

苏打果味饮料

1 范围

本标准规定了苏打果味饮料的分类、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、植物提取液（重瓣红玫瑰花、荷叶、菊苣分别经水煮提取、过滤后的植物提取液）、食用碳酸氢钠、浓缩柠檬汁为主要原料，辅以添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、对羟基苯甲酸乙酯、柠檬香精，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装工艺制成的苏打果味饮料，柠檬原汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

2 要求

2.1 原辅材料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 重瓣红玫瑰花、荷叶、菊苣应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定

2.1.5 柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	液体	
色泽	玫瑰苏打柠檬味饮料	呈浅玫红色，澄清透明
	荷叶苏打柠檬味饮料	呈浅褐色，澄清透明
	菊苣苏打柠檬味饮料	呈浅褐色，澄清透明
	柠檬苏打果味饮料	无色透明
气、滋味	玫瑰苏打柠檬味饮料	具有玫瑰花的香气，略带甜，无异味
	荷叶苏打柠檬味饮料	具有荷叶的香气，略带甜，无异味
	菊苣苏打柠檬味饮料	具有菊苣的香气，略带甜，无异味
	柠檬苏打果味饮料	具有柠檬的香气，酸甜适口，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
pH 值	4.0-6.0	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
铅, (以 Pb 计) mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
砷, (以 As 计) mg/L	≤ 0.01	GB 5009.11
对羟基苯甲酸乙酯, (以对羟基苯甲酸计) g/L	≤ 0.25	GB 5009.31
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	102	104	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌/ (CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15
*酵母/ (CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌/ (/25ml)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/ml)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注*该项指标严于国家标准					
a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

苏打果味饮料以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、植物提取液（重瓣红玫瑰花、荷叶、菊苣分别经水煮提取、过滤后的植物提取液）、食用碳酸氢钠、浓缩柠檬汁为主要原料，辅以添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、对羟基苯甲酸乙酯、柠檬香精，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装工艺制成的苏打果味饮料，柠檬原汁含量 $\geq 2.5\%$ 。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10789 饮料通则，卫生指标依据 GB 7101 食品安全国家标准 饮料制定，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母菌指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

河南天聚福生物科技有限公司

2017年6月22日